

set lunch menu

lättrökt skånskt vildandsbröst
lightly smoked mallard breast from skåne

FRASIGT LÅR SAMT TUPPLEVERPASTEJ OCH INKOKTA KÖRSBÄR OCH RÖDBETA
CRISPY LEG AND ROOSTER LIVER PATÉ WITH INFUSED CHERRIES AND BEETROOT

•

skaldjursfärserad rödtunga
witch flounder filled with shellfish

BLÅMUSSELSÅS MED GRILLAT SMÖR SAMT SPETSKÅL, FÄNKÅL OCH PANKOFRITERADE POTATISKROKETTER
BLUE MUSSEL SAUCE WITH GRILLED BUTTER, POINTED CABBAGE, FENNEL AND DEEP FRIED POTATO CROQUETTES

ELLER

OR

oxfärsbiff "parisare à la lindström"
beef patties "parisare à la lindström"

SKY, SALTGURKA, STEKT ÄGG OCH PERSILJESMÖR SAMT RIVEN PEPPARROT OCH STEKT SALLAD
JUS, GHERKIN AND FRIED EGG WITH PARSLEY BUTTER, FRESH HORSERADISH AND FRIED GEM

•

mörkchoklad, jordnötter & kola "snickers"
dark chocolate, peanuts and caramel "snickers"

KÖRSBÄRSSORBET OCH VANILJSKUM
CHERRY SORBET AND VANILLA FOAM

425 SEK

ENDAST VARMRÄTT
ONLY MAIN COURSE

185 SEK

TVÅ RÄTTER
TWO COURSES

310 SEK

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER
LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES

förrätter

starters

ostron

oyster

FRANSKA LEGRIS OSTRON
LEGRIS OYSTER FROM FRANCE

1 ST 45 SEK 6 ST 225 SEK

DYKFÅNGAT FLATOSTRON FRÅN GREBBESTAD
SWEDISH HANDPICKED FLAT OYSTER FROM GREBBESTAD

1 ST 69 SEK 6 ST 345 SEK

OSTRONEN SERVERAS NATURELLT MED CITRON OCH SCHALOTTENLÖKSVINÄGER
THE OYSTER IS SERVED NATURALLY WITH LEMON AND SHALLOT VINAIGRETTE

löjrom & caviar

vendace roe & caviar

KALIX LÖJROM FRÅN BRÖDERNA PERSSONS
VENDACE ROE FROM KALIX AND BRÖDERNA PERSSONS

30 GRAM 255 SEK / 60 GRAM 375 SEK

ROSSINI BAERII "ACIPENSER BAERII" CAVIAR
ROSSINI BAERI "ACIPENSER BAERI" CAVIAR

30 GRAM 685 SEK

ROSSINI OSCIETRA "ACIPENSER GUELDENSTAEDTII" CAVIAR
ROSSINI OSCIETRA "ACIPENSER GUELDENSTAEDTII" CAVIAR

30 GRAM 960 SEK

SERVERAS MED SMÖRSTEKT BLINI, RÖDLÖK, GRÄSLÖK, SYRAD GRÄDDE OCH CITRON
SERVED WITH BUTTER FRIED BILINI, RED ONION, CHIVES, SOUR CREAM AND LEMON

lättrokt skånskt vildandsbröst

lightly smoked mallard breast from skåne

FRASIGT LÅR SAMT TUPPLEVERPASTEJ OCH INKOKTA KÖRSBÄR OCH RÖDBETA
CRISPY LEG AND ROOSTER LIVER PATÉ WITH INFUSED CHERRIES AND BEETROOT

175 SEK

tartar på svenskt oxinnanlår från ölanda säteri

beef tartar on swedish topside from ölanda säteri

FRITERAD SCHALOTTENLÖK OCH SOJA SAMT GRAVAD ÄGGULA, SYLTAD SVAMP OCH PUFFAD FLÄSKSVÅL
DEEP FRIED SHALOTTS AND SOY WITH CURED EGG YOLKS, RAW SLICED MUSHROOMS AND PUFFED PORK RIND

125 SEK / 215 SEK

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER
LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES

étagère étagère

NATURELLT FRANSKT OSTRON MED CITRON OCH SCHALOTTENLÖKSVINÄGER
FRENCH OYSTER AU NATUREL WITH A LEMON AND SHALLOT VINEGAR

•

RÖKGRAVAD LAX PÅ FRÖKNÄCKE MED BLOMKÅLSMOUSSE OCH KRABBA
SMOKE MARINATED SALMON ON HARD BREAD WITH CAULIFLOWER MOUSSE AND CRAB

•

KALIXLÖJROM MED LÄTTRÖKT GRÄDDFIL OCH PICKLAD LÖK PÅ BLINI
VENDACE ROE FROM KALIX WITH LIGHTLY SMOKED SOUR CREAM AND PICKLED ONIONS ON BLINI

•

BOQUERONES FRÅN BISCAYABUKTEN
BOQUERON AL VINAGRE FROM THE BISCAYA BAY

•

HUMMER- OCH RÄKRÖRA PÅ FRASIG BRIOCHE
LOBSTER AND SHRIMPS IN MAYONNAISE ON CRISPY BRIOCHE

•

KROKETTER PÅ CONFITERAD KYCKLING FRÅN MUNKA LJUNGBY MED MAJONNÄS PÅ ROSTAT KYCKLINGSKINN
CROQUETTES ON CONFIT BAKED CHICKEN FROM MUNKA LJUNGBY AND MAYONNAISE WITH ROASTED CHICKEN SKIN

•

OXTARTAR PÅ SVENSKT OXINNANLÅR FRÅN ÖLANDA SÅTERI MED SOJA OCH PUFFAD FLÄSKSVÅL
BEEF TARTAR ON SWEDISH TOPSIDE FROM ÖLANDA SÅTERI WITH SOY AND PUFFED PORK RIND

•

LUFTTORKAD MANGALICASKINKA
CURED MANGALICA HAM

•

SOCKERBRÄND GETOSTTERRIN MED TRYFFELMAJONNÄS
CARAMELIZED GOAT CHEESE TERRINE WITH TRUFFLE MAYONNAISE

•

KRÄM PÅ GROTTLAGRAD GRUYÈRE MED KRYDDKNÄCKE OCH TORKADE OLIVER
CREAM OF CAVE STORED GRUYÈRE WITH HARD BREAD AND DRIED OLIVES

485 SEK

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER
LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES

huvudrätter *main courses*

frikassé *fricassée*

PANKOFRITERAD PIGGVARSFILÉ OCH PIGGVARSSLAG MED SMÖRSTEKT PILGRIMSMUSSLA, HAVSKRÄFTA SAMT FÄRSKA RÄKOR
DEEP FRIED TURBOT FILLET AND TURBOT SKIRT WITH BUTTER FRIED SCALLOP, LANGOUSTINE AND FRESH SHRIMPS

385 SEK

smörstekta gnocchi *butter fried gnocchi*

SVARTROT MED BRYNT SMÖR SAMT KRÄM PÅ BAKAD ÄGGULA OCH STEKTA TOPPMURKLOR
SALSIFY WITH BROWNED BUTTER, BAKED EGG YOLK AND FRIED MORELS

325 SEK

klassiker *classic*

biff rydberg på svensk oxfile *beef rydberg on swedish beef fillet*

PORTERKOKT LÖK OCH ÄGGULA SAMT SENAPSGRÄDDE OCH RÅSTEKT POTATIS
PORTER BRAISED ONION, EGG YOLK AND MUSTARD CREAM WITH RAW FRIED POTATOES

325 SEK

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER
LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES

ost
cheese

tre utvalda ostar
selection of cheeses

FRUKTBRÖD, KNÄCKEBRÖD OCH MARMELAD
FRUIT BREAD, HARD BREAD AND MARMALADE

155 SEK

desserter
desserts

choklad & havtorn
chocolate & sea buckthorn

CHOKLADMOUSSE OCH MÖRK CHOKLADSORBET SAMT NÖTTER, SYLTADE HAVTORN OCH HAVTORNSCURD
CHOCOLATE MOUSSE AND DARK CHOCOLATE SORBET WITH NUTS, PICKLED SEA BUCKTHORN AND SEA BUCKTHORN CURD

135 SEK

mörkchoklad, jordnötter & kola "snickers"
dark chocolate, peanuts and caramel "snickers"

KÖRSBÄRSSORBET OCH VANILJSKUM
CHERRY SORBET AND VANILLA FOAM

135 SEK

glass & sorbet
ice cream & sorbet

SÄSONGSBETONAD SERVERING AV GLASS OCH SORBET
SEASONAL SERVING OF ICE CREAM AND SORBET

105 SEK

mignardiser
mignardise

SMÅ GODSAKER FRÅN KONDITORIET
CANDY BITES FROM THE PASTRY

85 SEK

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER
LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES